

**BYE BYE 2020!**

31.12.2020

**Ready...**

Ostras com *mignonette* e lima  
*Oysters with mignonette and lime*

Ceviche de robalo  
*Sea bass ceviche*

**Set...**

Creme de castanhas, funcho e lavagante  
*Chestnut, fennel and lobster cream*

Magret de pato fumado com salsifi  
*Duck magret with salsify*

**Go!**

Tarte de abóbora e gelado de baunilha  
*Pumpkin pie with vanilla ice cream*

Baklava e burek de ginja  
*Baklava and sour cherry burek*

Menu com harmonização de vinhos / Menu with wine pairing  
130€